

КОУ РК «Яшкульская школа-интернат для детей,  
находящихся в трудной жизненной  
ситуации»

**ПРИКАЗ №14- АХД**

от 24 июля 2023г

"О создании комиссии по осуществлению контроля  
за качеством питания обучающихся в школьной  
столовой в 2023- 2024 учебном году"

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по проведению мероприятий контроля организации и качества горячего питания обучающихся с участием родителей в школьной столовой в следующем составе:

Председатель:

Забиргалиева Г.Г - старший воспитатель.

Члены комиссии:

Эрдниева С.Б - шеф-повар;

Долбилова Н.В. - член родительского комитета школы;

Гангуева М.В. - председатель родительского комитета школы;

Боваева Ж.А. - врач,

Мучкаев С.З. - социальный педагог;

Богославская Е.М. - медицинская сестра, член комиссии.

2. Утвердить Положение «по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (Приложение 1).

3. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2023-2024 учебном году (Приложение 2).

4. При проведении родительского контроля организации питания в школе комиссией могут быть оценены:

- соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;



-вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по 6.Результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей; информирование

родителей и детей о здоровом питании; соблюдение графика работы столовой.  
7.Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

8. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение №3) и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением акта проверки (Приложение №4).

9.Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.

10.Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.

11 Контроль исполнения настоящего приказа возложить на старшего воспитателя Забиргалиеву Г.Г.

Директор КОУ РК «ЯШИ»



Наранова Н.В.



Приложение № 2 к приказу  
 «О создании комиссии по контролю за организацией  
 и качеством питания обучающихся»  
 от « 24 » июля 2023 года

### ПЛАН РАБОТЫ

комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на  
 2023 - 2024 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2	Формирование списка учащихся приходящих и ночующих	сентябрь	Соц. педагог
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Шеф-повар Эрдниева С.Б, медсестра Богославская Е.М.
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии



11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Шеф-повар Эрдниева С.Б., медсестра
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители,
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Ст.воспитатель Забиргалиева Г.Г., классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

## Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

### 2. Проверка качества питания

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
  - 2.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году.
  - 2.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
  - 2.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
  - 2.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
  - 2.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
  - 2.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
  - 2.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
  - 2.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
  - 2.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 2.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
  - 2.12. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
  - 2.13. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

### 3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

3.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

3.5. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

**4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья**

4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

**5. Контроль за исполнением условий государственного контракта**

5.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

5.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

5.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

5.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.

5.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.